

I grindstugan på Tomteholm bor Tant Ulla, hon har bott på Tomteholm sedan hon var barn och till varje jul bakar hon alltid ett fint pepparkakshus!

# TANT ULLAS PEPPARKAKS- HUS!



## Det här behöver du

1 sats pepparkaksdeg  
eller 3 paket färdig deg à 400 g

## Kristyr:

6 dl florsocker,  
1-1½ äggvita,  
några droppar ättiksprit eller nypressad  
citronsaft.

## Montering:

2-3 dl strösocker

**Rita upp och klipp ut pappermallar till  
huset efter våra mått.**

## Kavla och skära ut delarna

1. Kavla ut degen, ca 3-5 mm och flytta över den till en plåt med bakplåtspapper.
2. Skär ut delarna efter pappersmallarna, var noggrann för att underlätta hopsättningen.
3. Grädda husdelarna i 150-170°C värme. Var noga med att delarna är ordentligt genomgräddade annars "säckar" huset ihop.
4. Lägg pappersmönstret ovanpå de nygräddade delarna och kontrollera att måtten stämmer. Skär dem jämna medan de ännu är formbara och mjuka.
5. Låt husdelarna kallna ordentligt innan du monterar huset.

## Garnera med Kristyr

6. Garnera de kalla husdelarna med Kristyr och godis - använd fantasin!

## Montera

7. Gör i ordning en platta av kartong (20x30 cm) och markera var huset skall stå.
8. Smält socker i en stekpanna under omröring. Sockret blir mycket hett - akta så att ingen bränner sig!
9. Lägg en sträng smält socker där ena långsidan ska placeras.
10. Doppa långsidans botten i det smälta sockret. Fäst den på plattan. Gör likadant med en gavelsida och fäst den mot långsidans kant.
11. Fortsätt med de övriga delarna. Värm upp sockret igen när det blir för segt.

**Tips!** Tant Ulla brukar alltid garnera runt om pepparkakshuset med pepparkaksgranar och så sätter hon lite bomull i skorstenen så ser det ut som vit rök!

